

Jaki widelec?

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **41**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	1 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Żytni Strzegom	0.5 kg (25%)	81 %	8
Ziarno	Orkiszowy Bestmalz	0.5 kg (25%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	40 min	15.3 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	10 min	2.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11.1 %
Whirlpool	Waimea	10 g	15 min	15.3 %
Na zimno	Pacific Gem	40 g	5 dni	15.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	5 dni	11.1 %
Na zimno	Waimea	40 g	5 dni	15.3 %
Na zimno	WAI-ITI	40 g	5 dni	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile
--------------------------	-----	--------	-------	------------------